TECHE UDINE

MANOSCRITTI

FONDO JOPPI

Manoscritto n. J_MSS_0239

I manoscritti che compongono compongono il fondo, assieme alle migliaia di testi a stampa - compresi rari incunaboli e cinquecentine - il Fondo Joppi, sono quasi esclusivamente di interesse friulano. La raccolta si è formata nell'arco di una sessantina di anni grazie alle ricerche di Vincenzo ed Antonio Joppi.

Collocazione:

Biblioteca Civica "Vincenzo Joppi", Udine - Inventario dei manoscritti del Fondo Joppi

https://www.techeudine.it/fondo-joppi

https://www.sbhu.it/

N.° Joppi
239

MSSO.

Rinaldo de Renaldis (di S. Vito del Tagliamento)

traduzione di un opuscolo di
Brodin de la Jutais
per promuovere l'abbondanza
1759

L'ABBONDANZA
o vera Pietra Filosofale,
o sia
La Moltiplicazione de' Grani, de' Frutti, e de' Fiori, ed in generale di tutti li Vegetabili.

Opera composta dal

SIG. PIETRO BRODIN
DE LA JUTAIS

Tradotta dal Francese
da
Rinaldo de Renaldis.

1759.

L'ABBONDANZA

o vera Pietra Filosofale,

o sia

La Moltiplicazione de' Grani, de' Frutti, e de' Fiori, ed in generale di tutti li Vegetabili.

Opera composta dal

SIG. PIETRO BRODIN DE' LA JUTAIS

Tradotta dal Francese

da

Rinaldo de' Renaldis.

1759.

L'ABBONDANZA

o vera Pietra Filosofale,

o sia

La Moltiplicazione de' Grani, de' Frutti, e de' Fiori, ed in generale di tutti li Vegetabili.

Opera composta dal

SIG. PIETRO BRODIN

DE LA JUTAIS

Tradotta dal Francese

da

Rinaldo de' Renaldis.

1759.

Nobile Signor Conte Pio: Alfonso Antonini
Degnissimo Presidente dell' erudita
Accademia di Udine

Il saggio instituto Nobile Signor Conte Presidente, sulle leggi di codesta Vostra Accademia fondato, di proteggere le Sienze, le Arti, e tutto ciò che può tornare in vantaggio al pubblico bene, da eccitamento ancor a me di a Voi presentarmi colla scoperta fatta dal Signor Pietro Brodin de la Jutais, pubblicata in Parigi con Privilegio di quel Monarca l'anno 1752., e da me in nostra lingua alla meglio dal Francese recata.

Il motivo, che a ciò mi mosse si fu, perchè in essa scopersi uno de' più belli secreti, che trovar si possa mai 'n natura, il quale la maniera ci addita di moltiplicare ogni sorta di Vegetabile sia grano, sia frutto, o fiore.

Altri Autori di merito scrissero sopra questa materia, e ne diedero delle instruzioni; ma chi più di questo abbia colpito nel segno, e svellato l'arcano, come replicate sperienze il dimostrano, non s'è ancor rinvenuto.

So che da Vostri eruditi Accademici di belle Dissertazioni con plauso, ed onore sono state recitate nel scelto Vostro Congresso sopra l'Agricoltura; e so altresi, che altri lodevolmente s'impiegano

ad

ad illustrare questa nobil parte di Fisica, onde l'universale aggradimento, ed estimazion riportare.

Averò per onore ancor io non dirò già di comparire tra questi, che nol presumo; ma bensì, dove benignamente mel concediate, di poter mettere sotto il Vostro valevole Patrocinio questa mia traduzione; acciocchè sostenuta da Voi, e da Voi protetta, abbia coraggio di poter in pubblico senza rossor comparire: e così ne averò la gloria di aver promosso sotto de' Vostri auspicj alla nostra Provincia que' vantaggi, che mi lusingo un giorno di vedere nella moltiplicazione de' suoi prodotti da questo secreto fecondati.

Accettate Nobile Signor Conte Stimatissimo questa mia offerta in attestato del vero rispetto, che a Voi professo, ed avetene a grado che mi dica

Di Voi Nobile Signor Conte

A' dì del 1759. S. Vito.

Devotissimo Servitore
Rinaldo de Renaldis.

Proemio
sopra l'Abbondanza.

Qui non si tratta di quella Pietra filosofale, la di cui ricerca incerta, o chimerica è stata il più delle volte la rovina di tante ricche famiglie.

Si propone bensì una pietra realissima, e ben esperimentata capace di arricchire tutti quelli, che in uso la porranno. Questa non è oscura a comprendersi, anzi facilissima a praticarsi.

Essa consiste nella sola moltiplicazione di ogni specie di Grano, di Frutto, e di Fiore, e in generale di ogni Vegetabile. Essa ne rinnova le specie rimettendoli nel loro primiero vigore, e nella prima loro bontà, e bellezza.

Che cosa mai di migliore, e di più atto ad appagare i desiderj nostri si può rinvenire? Ciò può soddisfare anche in parte ai desiderj del nostro Sovrano Monarca, al quale niente sta più a cuore, che il vedere la prosperità ne' beni de' proprj sudditi, i quali, mediante un tale soccorso, le loro ricchezze accresceranno.

Qual piacere prenderà egli mai in vedere un giorno le sue campagne feconde?

Ma perciò non avverrà, che tutti gli uomini si facciano

ric=

ricchi, riguardando quest'abbondanza solamente quelli, che anno fondi di terre.

Questo sarà il vero, e più sicuro mezzo di preservare il Regno dalla carestia, giacchè spesso la varietà delle stagioni, le brine, le grandini, le inondazioni de' fiumi, e de' torrenti, ed altri eventi le più belle ricolte distruggono.

Riempiendosi con questo soccorso i granaj, si verrà abbondantemente a supplire all' indigenze degl' anni scarsi.

Per vero dire non si ha cosa più à temere, che la fame: questa porta seco una infinità d'altri mali, e miserie, come la storia de' passati secoli ce lo comprova.

Mi si potrà opporre, che questo secreto passerà tantosto ne stranieri paesi: ma ciò che importa? Secondo i dettami della carità, e dello spirito di Dio, à tutti gli uomini deve esser comune; giacchè per l'ordinario le ricolte non sono sempre universali; una che riesce in un clima nell' altro manca, e questo è ciò che forma una parte del commercio.

Possono in oltre le vicine Provincie lusingarsi d'avere un' aria così temperata come la Francia, e che sia così propria ad ogni più perfetta produzione?

Come poi io intendo di parlare di tutto ciò, che può contribuire all' abbondanza nel Regno, così ho osservato, che il

me=

Mele, e la cera sono d'una importantissima necessità, e che mancandone la bisognevole quantità molti inconvenienti succedono.

Nel Sesto Capitolo si dimostra quali sono i disordini, che impediscono nel Regno la moltiplicazione degli Alveai, ed i modi di costruirli, che riescano adatti alle Api, le quali mediante il loro assiduo travaglio facilitano a' poveri Lavoratori di allevare le loro famiglie tanto necessarie per la coltivazione delle terre. E mi sono indotto principalmente a trattar delle Api, perchè queste generano le Ventaruole tanto utili nelle aje, e ne' granari per la conservazione de' grani.

Il settimo, ed ultimo Capitolo insegna la maniera di nodrire, ed ingrassare il pollame con poco dispendio, affine di procurarne l'abbondanza.

L'Abbondanza

o

Vera Pietra Filosofale,

o sia

La Moltiplicazione de' Grani, de' Fiori, e de' Frutti, ed in generale di tutti li vegetabili.

Capitolo Primo.

Se le Opere toccanti il gran lavoro, o la Pietra filosofale, dagli antichi Filosofi alla posterità lasciate, considerare attentamente si vogliono, si conoscerà finalmente, che il loro Mercurio non è il metallico, come certi Chimici per formarne l'oro anno di questo voluto servirsi.

Si vedrà all'opposto, che il vero Mercurio de' Filosofi consiste in una essenza spiritosa, ed universale, che si ritrova sparsa nell'aria, ed in ogni altro luogo, e per sino nel centro della terra: che si contiene nelle cose più communi, e che cade, dicon' essi, tanto sopra i palagi de' Re, quanto sopra le capanne de' Pastori.

Questa osservazione è bastevole per farci comprendere, che

ques:

questi antichi sapienti anno voluto anzi che no parlare dell' arte di render feconda la terra, che di quella di far cangiare la natura ai metalli.

Qual cosa è mai quella, che cader si vede sopra i Palagi de' Re, e sopra le Capanne de' Pastori, se non che la pioggia, la neve, e la rugiada? E qual cosa mai è più vile del letame? Ma questi però è un vero, e non ideale tesoro, essendo sempre stato sino dal principio del mondo assolutamente necessario alle produzioni generali; e senza questo, che tutto in se contiene la menzionata essenza vivificante, invisibile, ed universale, verrebbe meno ogni cosa, e perirebbe. Queste adunque sono quelle cose, che con singolare avvenimento si adoprano a perfezionare la nostra vera Pietra filosofale, l'oggetto della quale altro non è, che il secreto di fare in abbondanza i grani, e le frutta moltiplicare.

Nel seguente Capitolo si vedrà in che consiste questa essenza vivificante, invisibile, ed universale, di cui gli antichi Filosofi nelle Opere loro fecero tanti misterj.

Capitolo Secondo.

Il vero Mercurio de' Filosofi non è il metallico, ma bensì questa essenza universale dal Nitro raffinato in parte formata.

Il più gran mistero degl' antichi Filosofi si è perfettamente scoperto qualora si abbia ritrovato la maniera di cavare mediante le cenerate i nitri dalla terra, e dalle materie più comuni, e più vili, e di purificarli, e ristringerli quanto fa duopo a formare un bel Salnitro traspa= rente, come attualmente si vende nell' Arsenale di Parigi.

Questo è quel lavoro, che ha reso questa essenza universale d'invisibile, che ella era, materiale, e visibile.

Questo è quel Salnitro raffinato riconosciuto al giorno d'oggi per il vero Mercurio de' Filosofi da ciò che agisce, e si dimostra in tanti differenti aspetti, e in tante varie fogge, che raffigu= rare non si saprebbe.

Tanto egli è formidabile, che in mare, e in terra le armate distrugge, che i terrapieni delle città, e fortezze in un' is= tante rovescia, che spezza i monti, che fende gli alberi più ressistenti, e più grossi; ed in altra veduta, modificato

ne

ne fuochi artificiali, spettacoli di piacere ci rappresenta.
Le nostre idee più oltre s'avanzino, e diremo, che questa essenza è l'origine de' tuoni, quando mescolata co' sulfurei, ed impuri vapori della terra, dall' attrazione del Sole nell' aria sollevati, vi compone una materia, quale da per se improvvisamente s'infiamma in modo che la sua impetuosa azione, e sorprendente rumore, porta lo spavento, ed il terrore a tutti quelli, che sotto il di lei orizonte si trovano. Ma per buona sorte a questo spaventevol timore, che è passaggero, succede un tempo tranquillo, e favorevole, che riconduce la gioja nel cuor degl' uomini, portando alla terra le rugiade, e le pioggie, senza le quali il suo frutto produrre non saprebbe; contenendo esse questa essenza vivificante, ed invisibile, che accresce forza, e vigore a tutto ciò, che può natura produrre.

Certa cosa è, che i fuochi sotterranei spingono fuori le esalazioni, e i vapori della terra, e che l'attrazione del Sole li solleva uniti alcune volte a materie così grossolane, che vedonsi talora ricadere le pioggie mischiate di ranocchie, o di rospi, restando la parte più leggiera nelle nubi per essere dall' aria, e dal Sole ivi depurata.

Le trombe, che si vedono formarsi nel mare, questa attrazione del Sole comprovano; il quale come un lambico separa dal:

dalle acque il più pesante, che è il sale per riservare all' aria la parte più dolce, e più animata da questo spirito vivificante.

Chi può negare, che le acque del mare non sieno naturalmente composte, e che questa essenza non racchiudano? Esse sono in parte l'alimento dell'immensa quantità de' pesci che contengono, i quali senza questo spirito vivificante nè vivere, nè moltiplicare potrebbono.

Questa per essi è una manna che li nutre, e li conserva in pieno vigore, ed in perfetta salute, nè sono sottoposti a venire mai attaccati da infermità; perchè tutto è puro in questo elemento, e tutte le materie impure dal caso introdottevi da se lungi rigetta.

Questo è ciò, che mi ha fatto pensare, e non credo ingannarmi, che il mare sia il vero deposito, il centro, e la fonte inesausta di questo spirito vivificante, e che alla terra, ed al mare benefico non divenga, se non che per l'attrazione del Sole, il quale per tutto l'universo lo sparge mediante il soccorso de' venti.

Oltre l'effetto delle trombe di sopra notato, si vedono alzarsi ancora dal mare esalazioni, e vapori, come dalla terra, le quali formano nebbie sì dense, ed oscure, che sovente è accaduto ai vascelli incontrarsi, e rompersi,

sen=

senza aver potuto prevederne l'incontro. Queste nebbie dileguate non vengono se non che dall'attrazione del Sole, e queste fanno le pioggie pronosticare. Il Mare per conseguenza è la sorgente inesausta delle pioggie, le quali per lo spirito vivificante, che contengono, innaffiando le nostre campagne le fecondano, e le arricchiscono; e perciò questa è una circolazione, e perpetua corrispondenza del mare con la terra, e della terra col mare.

Molti Filosofi hanno creduto poter estrarre dalle pioggie, e dalle vugiade questo spirito vivificante nella perfetta sua purità prima che si sia incorporato con li nitri, e co' sali acri della terra, e sopra questa materia credettero di avere in mano il primo stame pel lavoro della Pietra filosofale, onde nè alcun lume, nè alcuna prova ci diedero.

E ciò per appunto dà luogo a certi industriosi scritti, i quali vogliono persuadere di essere capaci di cavare dalle vugiade questo spirito vivificante; e che pretendono saper unire all'essenza dell'oro più puro per fissare con questa materia a piacer loro il Mercurio metallico, e quindi cavarne l'oro più bello, e più perfetto.

Un uomo di spirito ben discerne esser questa una chimera

a

a bello studio inventata per ingannare gli sciocchi.

Amerei ancor io mi si dicesse, che si possono far delle frutta belle, e saporite al paro di quelle, che gl'Alberi producono. Ufficio sol di natura si è il formarne i vegetabili, e le frutta, così lo è puranche di formare nelle vene della terra l'oro, e gli altri metalli.

Si può ben comporre un miscuglio, che inganni al colore; ma che abbia la purità, e qualità di quello da natura prodotto non mi posso giammai persuadere.

Atteniamoci unicamente ai meri effetti naturali dalla sperienza avvalorati, perchè questi non ammettono dubbj, nè c'ingannano.

Si è dimostrato fin'ora, che gli effetti del Salnitro raffinato sono spaventevoli: riguardiamoli ora sotto altro aspetto totalmente opposto. A buon uso ridur si possono col levar loro l'acrimonia, e quell'accendibilità, ponendoli in istato di render abbondantemente fecondi tutti i grani, e le frutta, ed in generale tutti i vegetabili, che la natura produce; sviluppando i germi, ch'essi contengono, e rinnovellandoli in piena forza, e vigore; il che verrà nel seguente Capitolo dimostrato.

Cap.

Capitolo Terzo.

La Composizione del Sale, o Essenza di produzione è la vera Pietra filosofale: Chi ha la facoltà d'avere molta biada, Vino, e frutta da véndere, abbonda subito d'Oro, e d'Argento; Onde si può dire, che la nostra Pietra filosofale oro, e argento produca.

Assicurano alcuni Filosofi, che per far l'oro sia di mestieri averne l'essenza, senza la quale non si può in verun modo riuscire. Sembra che abbiano essi voluto dire, che non si saprà mai arrivare alla vera moltiplicazione de' Vegetabili senza incorporarne la loro essenza colla essenza contenuta nel Salnitro raffinato. L'esperienza questa verità ne comprova.

Bisogna a far bene mettere sopra il fuoco di un fornello, o all'aperto un vaso di ferro, sia cucchiajo, pentola, od altro tale di conveniente grandezza per far fondere la quantità di Salnitro raffinato, che si vuole impiegare: quando è liquefatto, o vicino ad esserlo se gli introduce un pizzico della specie del grano, che si ha da seminare (per esempio, se è di formento, il pizzico sarà di venti, o

tren=

trenta grani) il quale fa immediatamente una detonazione di fumo nero, seguita da una fiamma bianca, ed azzurra, terminata la quale se ne comincia un'altra colla stessa quantità di grani, il che si continua sino a tanto che le detonazioni più non appariscono; poichè allora l'opera è compiuta. Nota: alla fine di ciascheduna detonazione la materia si deve mescolare con una verga di ferro prima d'incominciarne l'altra.

Se questa materia si ripone in un luogo umido si convertirà in oglio, quale si conserva in bottiglie quanto si vuole. Allora si può questa chiamare come è in effetto la vera essenza di produzione, e di fecondità. Se poi si desidera prontamente discioglierla nel mestruo, che in appresso mi ~~....~~ farò ad insegnare, quando ancora ella è consistente, fa duopo stritolarla in polvere.

Questa materia prima di ridurla in polvere è così inconbustibile, che i carboni accesi consumar non la possono.

Si osservò che ciascun vegetabile ama la sua propria particolare essenza per avvaloravsi nella moltiplicazione sia in bellezza, sia in grandezza, o sia in bontà; d'onde ne viene, che si ha da operare per ogni sorta di grano nello stesso modo, che si dimostrò per il formento, e questo pure estender deesi sino al più picciolo seme tanto d'erbaggi, che

che d'ogni fiore riducendo a proporzione le dose. Lo stesso addiviene ad ogn' albero fruttifero.

Molti poi malamente credettero, che il secreto tutto consistesse nel fissar solo il Salnitro con il carbone; e perciò non vi riuscirono.

Il Sig.r Abbate de Valemont aveva cominciato in tal modo a praticarlo, e però egli osservò nel suo libro (a) composto sopra questa materia, che la fissazione fatta con il carbone non era bastevole: ma egli in questo proposito di più non sapeva.

Propose in oltre molte materie, che bisogna, diceva egli, ricercare, e conservare durante tutto l'anno per impiegarle ne' semi dell'Autunno, come sarebbe a dire, vecchi cuoi, piume, corna, piedi d'uccelli, ed altri escrementi.

Convengo ancor'io, che queste tali materie contener possono una certa quantità di sali atti in qualche modo alla moltiplicazione de' vegetabili, come sarebbe a dire de Caoli quando si piantano; ma di tutti gl'altri semi, chi sarebbe quello che si volesse assogettare a farne la ricerca, quand'anche ne potesse bastevolmente ritrovare? Epoi porterebbono essi a questi semi la fecondità nel me:

(a) Curiositez de la Nature et de l'Art sur la Vegetation. &c.

medesimo grado di perfezione, che la nostra essenza di produzione vi porta? Certo è che essi a proporzione neppure la quarta parte di frutto vi produrebbono.

Capitolo Quarto.

La Moltiplicazione di tutti li Vegetabili.

Mestruo generale.

Le nostre essenze di fecondità ricercano per ben agire d'essere incorporate coll' ordinario nutrimento de' vegetabili, che è il succo del letame. Eccone qui per tanto la maniera di prepararlo.

Si ripongono in una quarta parte d'una botte sfondata da un capo, o in diverse botti, parti uguali di quattro sorta di letami, cioè di Bue, di Cavallo, di Pecora, e di Pollame (che sieno di maschi, o di femine poco importa); si faccia riscaldare acqua di pioggia, o di fiume in una o più grandi caldaje, e quando bolle, così bollente sopra questo miscuglio si versi, tanto chè dalla superficie dell' acqua all' orificio della botte ne resti un mezzo piede di vuoto; il tutto poi con un bastone ben ben si rimescoli,

e

e in seguito si copra, e si lasci per lo spazio di quattro, o cinque giorni fermentare, avendo solo attenzione ne' tre primi giorni d'agitar le materie due volte al giorno. Si coli poi a chiaro per un panno-lino, e si conservi per incorporarne l'essenza di fecondità

L'operazione di questo Mestruo si faccia a bell'agio in una stalla, o scuderia, fuori della quale si può far bollire una o più caldaje sopra tre pietre in mancanza di trepiedi.

Uso di questo Mestruo.

Si pongono 90. libre di peso di succo di Mestruo in una tina, o altro vaso; s'incorpori in questo una mezza libra di succo di essenza di fecondità, e si facciano imbevere per 24. ore a freddo in questo Mestruo 80. libre di peso di formento.

Per non aver l'impaccio di pesare il Mestruo, si mettano altrettante misure di liquore quante se ne anno destinate di grano per seminare; le quali lasciate infuse ventiquattr'ore nel mestruo se il tempo è asciutto, e fatte sgocciolare solo per un'ora in un sacco sospeso, si mescolino dippoi con la metà della loro misura di grossa semola, o di paglia tagliata, o di bulla d'avena, o di sabbia di mare, potendone con facilità avere; e ciò affinchè il lavoratore

possa

possa sempre a piena mano secondo il costume seminare; ma però più di rado, perchè i semi così preparati producono piedi abbondanti di vigorosi ~~[illegible]~~ germogli, i quali tutti la loro assai bella spica producono. Altrimenti, se la medesima usata quantità si seminasse, il tutto verrebbe sì serrato, sì denso, e sì affollato, che altra produzione fuor che d'erba non si vedrebbe.

Se la terra poi è umida bisogna stendere i grani levati dall'infusione sopra un granaro, e lasciarli ivi sciorare circa dodici ore prima di seminarli.

Fa duopo avvertire, che l'Orzo deve stare nel suo mestruo quaranta ott'ore, cioè sino a tanto che ne assorba due terzi del liquore. Il terzo del liquor che rimane serve per farne ammolire dell'altro.

Nota: È necessario usare una somma attenzione che questo mestruo, quando ha in infusione il seme, non si agghiacci, perchè il grano per la morte del germe vi perirebbe; e perciò si deve prudentemente prima del gran freddo seminare.

In un altro modo, che pure a perfezione riesce s'impregnano i grani, e che per nulla perdere fa impiegare il mestruo rimasto dopo ammolliti i primi semi.

Si misura la quantità di grano, che ne' seguenti giorni si

ha

ha da consegnare alla terra, e sopra il granaro o in altro luogo s'innaffia di questo mestruo con un picciolo scoppino, rimescolando ben bene il mucchio con pale; e si continua in tal modo per due o tre volte al giorno sino a tanto che i grani si mostrino ben impregnati, e gonfi.

In tal modo si dà a grani il primo nutrimento, che da una terra ingrata, o troppo travagliata non si potrebbe aspettare, perchè essendosi consumata la sua essenza vivificante, e non avendole lasciato tempo di riaquistare dalle pioggie, dalle nevi, e dalle rugiade nuovi nitri di produzione, si è per conseguenza resa invalida a render quel frutto, che la prima volta, che fu lavorata, produsse. Imperciocchè l'esperienza, e la ragione ci dimostrano, che una terra nuova ha sempre reso duplicato il raccolto a confronto dell'altre terre benchè riposate.

Il nostro mestruo dunque è la prima sostanza impartita a grani, la quale nello stesso tempo sviluppa loro i germi, e contribuisce ad essi un vigore, che altro poi non ricerca, che d'essere sostenuto da un buon fondo di terra, dove le radici possano stendersi come in appresso si mostrerà; posciacchè aspettar non potiamo, che una cattiva terra, e senza fondo produca quanto una terra buona produce: nondimeno certa cosa è, che per cattiva, che el-

ella siasi produrrà mediante questa preparazione dieci volte di più di quello vi produrrebbe.

L'operazione di gonfiare i grani si può fare in picciolo, come in grande; così sopra ogni legume, come piselli, fave, ed altri, che sopra tutto il genere vegetativo; poichè riguardo al mestruo si può preparare tanto in un vaso, che in una botte versandovi sopra dell'acqua bollente.

I grani, e legumi con questo mestruo preparati devono sempre per regola generale essere seminati nel momento, che si lavora la terra, acciocchè i semi per lo magnetismo de' sali, onde sono impregnati e gonfi, più abbondevolmente lo spirito universale nell'aria sparso s'attirino, il quale venendo a mischiarsi colla sostanza, e col nitro della terra, che li fuochi sotterranei del continuo sospingono in esalazioni, e vapori; forma il principio di tutti li vegetabili.

Siccome i grani in tal modo preparati molto radi si seminano, così un terzo di meno dell'ordinario di seme s'impiega, e le biade più per tempo maturano. Questa è la ragione per cui bisogna mieterle quindici giorni o tre settimane prima dell'altre per timore che, già mature, i venti non facciano cadere i loro grani.

L'operazione stessa si fa agl'ossi di Persico, di Meliaco,

Su:

Susina, Giviegio, ed altri. Gli alberi da questi prodotti produr-ranno frutta d'una sorprendente bontà, e bellezza; particolar-mente se si continuerà a umetare il loro piede una volta all'anno collo stesso mestruo, con il quale la loro essenza sia mescolata.

Lo stesso avverrà ad ogni fiore, ed alle loro cipolle, sieno in vasi o altrove, quando venga loro innaffiata la terra attorno col proprio mestruo.

È tempo ormai che si ritorni alla moltiplicazione de' grani, che sono il nostro alimento, e che meritano la maggior nostra attenzione, tra quali i grani del formento sono tenuti in sì alto grado di stima, che a ben considerare niuna cosa al mondo si può uguagliare: lo stesso oro, e le pietre preziose, che altro avvantaggio non anno, che la loro durata, ed il loro brillante, vengono dagl' augelli, e dalle belve sprezziati: all'incontro il formento ci somministra un pane nutritivo, e tanto distin-to, che Dio l'ha scelto per trasformarlo nel suo medesimo corpo.

In fatti è una cosa maraviglioso l'osservare da presso un grano di formento quando nella terra comincia la sua vegeta-tiva azione: si scopre in esso una moltitudine di germi di due specie, gl'uni per produr le radici, gl'altri per la vegetazione disposti. I germi delle radici sortono i pri-

mi

mi; da un giorno all'altro sortir si vedono i germogli, che formano i gambi alle volte in sì gran numero, che si sono vedute sino sessanta magnifiche spiche da un solo seme mediante questa preparazione prodotte.

Riguardo alle radici è sorprendente sino a qual profondità nella terra s'abbarbicano, quando ritrovano un fondo, che ad esse loro convenga.

In tempo di primavera io ben ciò riconobbi in un campo di formento, a capo del quale un picciolo ruscello scorreva, il quale avendo per sovrabbondanza d'acque rotto le sponde, talmente lo corrose, che se ne trasse seco una gran parte, di modo che il centro della terra si ritrovò tanto scoperto, che tutte le radici bianche del formento intere apparivano.

Mossa dalla curiosità mi feci da una vicina casa una scala portare (la distanza dall'orlo dell'acqua sino alla superficie del campo era di diec'otto piedi): e preso un gambo di questo formento cominciai insensibilmente a staccarlo dalla terra con la mano, e ridussi meco così delicatamente le radici a misura che dalla scala scendeva; e tanto bene mi riuscì, che meco la trasportai come una rarità da me sino allora ignorata, come pure da altri a' quali vedere la feci. Avea questa diciotto piedi di lunghezza.

Ques-

Queste radici sono bianche, vuote, e fragilissime, ed anno altrettante trombe quali si moltiplicano a dritta, ed a sinistra a proporzione che nella terra discendono per attrarne nell'inverno il calore, ed il fresco nella state uniti a tutta la sostanza che si può in quel luogo ritrovare.

Ho ancor veduto radici di vigne, facendo cavare un pozzo, che aveano in terra penetrato più di sessanta piedi di profondità. Queste sono porose, e per consequenza anno la medesima azione attrativa; imperciocchè non v'è alcun vegetabile, che non abbia il suo magnetismo per attrāre a se la stessa cosa.

Creatore divino i vostri lavori quanto sono ammirabili! noi riconosciamo continui miracoli non solo nelle cose più grandi, ma ancora nelle più piccole, dove gl'occhi più perspicaci nulla possono discernere, come sono i germi contenuti in tutti i vegetabili. Li microscopj più perfetti vi sono inutili. Questi germi insensibilmente si sviluppano, e crescono con tanto vigore, che arrivano allo stato di sua perfezione, per poter in abbondanza altri simili a se produrre.

Per esempio un grano di Quercia, di Castagno, di Noce nella terra depositato altro non dimostra che un germe; ma a poco a poco questo si allunga, diviene albero, e vieppiù ogn'or s'ingrossa; finalmente in modo si forma, che ciascun' anno

una

una moltitudine di frutta produce, le quali tutte anno la medesima facoltà di produrre; e ciò dimostra, che tutto circola, e circolerà pur sempre; poichè è certo, che sino dal principio del mondo il corso del Sole è stato sempre lo stesso nè più lungo, nè più breve, e che questo tal corso da noi Anno viene denominato.

Ora si vede, che gl'anni gl'uni agl'altri succedono in quattro differenti stagioni, nelle quali quanto la terra d'alimenti produce tutto si rinuova, ed alternatamente si distrugge mediante la corruzione tanto necessaria, che senz'essa ogni cosa vi perirebbe: perchè essa è in parte la madre-nutrice de' vegetabili, e di tutto ciò che è animato per rigenerarli, e ridurli alla loro perfetta maturità; così sarà sempre alternativamente sino alla fine de' secoli.

Chiaro per tanto si comprende, che questo ammirabile prodigio non si può fare se non per i differenti gradi del calore, che il Sole nelle stagioni, ch'ei trascorre, produce; perchè l'universal movimento ad esso solo appartiene.

Egli è quello, come si disse, che forma le nubi mediante la sua attrazione, le quali in piogge sopra la terra si sciolgono per mantenervi il fresco, l'umido, la fermentazione, e la sostanza tanto necessaria a' vegetabili per poter produrre.

Come

Come pure col soccorso delle suddette attrazioni mantiene il loro corso alle fonti, a' ruscelli, a' torrenti, ai fiumi, che di continuo portano al mare gli escrementi, che seco attirano, e che a pesci servono di souvrabbondante nutrimento.

Così niente vi si perde in questo mondo, ove col mezzo di questa ~~circolazione~~ continua, e perenne circolazione tutto col tempo vi si ritrova; siccome succede delle pioggie, le quali dal mare uscendo al medesimo poi come al loro centro ritornano.

Capitolo Quinto.

I vantaggi, che si devono cavare dalla nostra Pietra filosofale, o sia essenza di produzione.

Il primo vantaggio, e profitto, che si cava dal nostro modo di abbiadare le terre è il risparmio per lo meno di una terza parte di seme di quanto impiegare si costumava; il che abbondantemente compensa i dispendj che per questa preparazione incontrare si possono.

Un' altro vantaggio, che deve portare delle ricchezze nel Regno

si

si è di far seminare de' semi di mori al nostro modo preparati, affine di formarne delle piantagioni per poi essere trapiantati in tutti i luoghi ove si può credere, che essi allignar possano.

È già svanita la falsa opinione di quelli, che persuadere volevano, che il clima della Francia fosse troppo freddo per la riuscita de' mori; e ch'ella buona la fosse solamente nelle coste orientali.

Si mostrò dall'esperienza il contrario, e si fè vedere, che in ogni luogo dove i mori à gran frutto allignano, i medesimi a picciol frutto allo stesso modo riescono. In ogni tempo si anno mangiato di grosse more tanto al Nord, quanto al Mezzogiorno della Francia, per conseguenza le terre, ed il clima loro proprj vi sono.

I semi, e le piante di Sparagi nello stesso modo preparati riusciranno d'una grossezza, e bontà sorprendente; ed il simile avverrà à tutto ciò che si vorrà piantare, e seminare, persino alle Fragole.

Eccoci ormai pervenuti alla pianta celeste le eccellenti virtù della quale non sono per anco abbastanza conosciute. Questa è quel gran fiore del Girasole, detto Sole (a) o Elitropio, che

(a) Planis Campij nel suo Ercole Chimico parla di questa Pianta con is:

che fiorisce nel mese d'Agosto dal quale si cava uno spirito termentinoso, che forma una parte della composizione del mio celeste (a) arcano tanto stimato a Parigi, ed altrove.

Io ne piantai un giardino à Vincennes la state dell'anno 1736. di cui aveva preparato i semi colla nostra essenza di produzione. Questi vennero sì prodigiosi in grandézza, ed in bontà, che il Signor Chicoyneau primo Medico del Re, il quale sulla narrazione da me fattagli ebbe la curiosità di venire a vederli, confessò di non averne giammai veduti di così magnifici. Il Sig.r Marchese di Châtelet Governatore del Castello mi fece pregare per averne un fiore, e fu servito; aveva esso la circonferenza, e la larghezza d'uno de' più grandi capelli, ed a proporzione la grossézza.

La natura in questi fiori avea con tanto vigore operato, che quantunque il seme, che gli aveva prodotti era stato cavato da soli semplici, molti vi furono, che divennéro doppi, e di singolare bellezza.

Or

---

istupore. Arnoldo di Villa-nuova, e il Padre Gabriel de Cassagne Conventuale d'Avignone fanno particolar stima dell'Elitropio, e tutti notano le di lui immense virtù.

(a) S'intendé la Polvere febrifuga privilegiata con Brevetto esclusivo in tutto il Regno di Francia dall'Autore composta.

Or che si pensa dopo una simile produzione? Lo stesso esser dee in tutti gl'altri vegetabili, di cui si parlò, e de' quali si fecero replicate sperienze principalmente sopra il formento, piselli, e fave.

Sembrerà finalmente, che la natura mediante questo secreto cominci a rinascere appresso quelli, che in uso la metteranno.

Questo picciol libretto pubblica la pura verità.

Ciascheduno, che seguirà il modo da me insegnato, dalle proprie sperienze riconoscerà, che io ho detto il vero. Poichè se ciò non fosse, non sarebbe egli un voler perdere la mia riputazione, e voler imporre al mio Re, ed alla mia Patria? Eppoi qual profitto me ne verrebbe?

Io non mi vanto d'essere il primo a trattare della moltiplicazione de' vegetabili, ma mi fò gloria d'essere il primo, che l'intenda nella sua semplice, e pura verità; chi ne dubitasse potrà farne una picciola esperienza con pochi soldi di Salnitro raffinato.

Quelli, che non volessero aver l'impaccio di fare le preparazioni de' Sali, o Essenze di produzione, potranno ricorrere al Signor de la Jutais, che loro provvederà delle qualità che desiderano. Dimora a Parigi in Contrada di Borbon, quartier de la Ville-Neuve, sul cantone della Contrada di S. Filippo.

Capitolo Sesto.

Impedimenti alla moltiplicazione delle Api, ed il modo che si può usare per allevarne, affine d'avere nel Regno l'abbondanza di Cera, e di Mele, principalmente a beneficio de' poveri Lavoratori tanto necessarj per la coltivazione delle terre.

Il primo nostro instituto è stato d'insegnare tutto ciò che è a nostra cognizione pervenuto per procurare l'abbondanza nel Regno.

Possono averne in questo una gran parte le Api dall'Onnipotente create con tante singolari virtù contenute nella loro Cera, e nel loro Mele.

Queste due provisioni sono ad ogni Stato necessarie; essendo l'uso della Cera indispensabile in moltissime occasioni, e massime nelle Chiese; Ed il Mele tanto ricercato in altri tempi da Romani, che lo impiegavano, come al giorno d'oggi il zuccaro, nelle più squisite vivande. L'una, e l'altro ~~da questi~~ meritano una particolare attenzione per la ~~coltivazione~~ moltiplicazione degl'Alveaj nelle campagne.

Tutte le Nazioni, che ne possedono, come sono in particolare i Turchi, riguardano il Mele come uno de' più necessarj

ali-

alimenti, che possono conservare nelle loro famiglie. Egli è sempre pronto per le loro tavole senza bisogno alcuno nè di fuoco, nè di cuoco, e questo non disturba in alcun modo nè i loro savori, nè il loro commercio.

Non è egli lo stesso per i nostri Lavoratori, ed altri nella Francia, particolarmente per i fanciulli, i quali il più delle volte per mancanza di questo soccorso periscono? In una parola un Contadino sta molto male quando non è proveduto di Mele.

Che cosa può dunque impedire l'abbondanza della Cera, e del Mele in tutta la Francia, dove sono d'una sì grande utilità? Hanno certamente de' nemici le Api, come sono le Vespe, e cert'altri uccelli. Queste piccole guerre non arrecano loro però tanto danno, quanto le Sorci, quando nell'interno di queste repubbliche penetrar possono, ove una gran stragge ne fanno: ma l'attenzione del Padrone può prevenire questo cattivo accidente, che è un nulla a confronto de Ladri, i quali non solo le Api distruggono, ma spesso a' poveri Lavoratori l'intera rovina apportano.

Come lo è quello spietato Sergente co' suoi ajutanti, che va a sequestrare, e levare per debiti, o per pubbliche imposizioni tutti gli Alveaj, che sono l'unico sostentamento d'una povera famiglia. Il pover uomo sarà forse il minor

de=

debitore: e verrà il debito poi con questo mezzo pagato?

Non certamente: vi è un vecchio proverbio, che dice, che giammai le Api anno pagato debiti. Facil cosa è intenderne le ragioni. La prima ragione si è, che li Alveaj delle Api sono sempre gl'ultimi mobili sequestrati al pover uomo intieramente rovinato. La seconda, che prima che sieno gionti á destinati luoghi dove devono arrivare, la maggior parte consumati si sono, perchè tutti si fanno lecito di domandarne, o di prendersene, e sino i fanciulli vi corrono appresso per avere del Mele, vedendolo colare dagl' Alveaj smossi dallo scuotimento delle Vetture, o Carrette, che gli staccano i favi, il che il maggior danno cagiona. E se finalmente qualche poca di Cera vi rimane, le spese del sequestro tutto consumano. Per conseguenza gli Alveaj, che avrebbero prodotto, e moltiplicato, distrutti si veggono.

Se poi tutti li Processi verbali di questi tali sequestri si esaminassero, senza verun profitto si troverebbero. Gl'uni direbbero d'aver fatto il sequestro fuori di tempo, gl'altri, che le Api aveano patito.

Ma quand'anche queste esecuzioni fossero di qualche vantaggio; sono elleno equivalenti al pregiudizio, ed al disordine, che nel Regno cagionano? Questa disgrazia sopra un solo particolare non cade, ma bensì sopra molti sudditi del nostro

Re

ke, i quali poi risorgere più non possono.

Se all'incontro piacesse alla Bontà del Monarca di proibire, ed annulare queste tali esecuzioni in grazia del merito delle Api; certo è, che tantosto l'abbondanza del Mele, e della Cera si vederebbe in tutta l'estensione del Regno, perchè ciascheduno patrocinato allora da un così benigno privilegio procurerebbe di moltiplicare il numero degli Alveaj.

I poveri Lavoratori non avrebbero allora più timore, che le loro famiglie perissero.

Ciascun'anno nella vendita, che della Cera, e del Mele, oltre il loro necessario bisogno, ne facessero, ritrovarebbero un soccorso, che li potrebbe in istato di liberamente pagare i loro Sussidj.

Io non parlerò dell'assiduo travaglio delle Api, ne della maniera con cui le loro communità vi conducono, e reggono; questo a tutto il mondo è già noto, massime per le tante lodi, che più sapienti nelle relazioni, e disertazioni loro anno fatte.

Le Api non ricercano molta attenzione, perchè il loro nutrimento nulla vale: esse sanno da se procacciarselo nella perquisizione che fanno de' fiori, dove tutto ciò, che è necessario per il loro travaglio, ritrovano; principalmente ne' gran Girasoli, de' quali nel precedente Capitolo si ha fatta menzione. Questa

è

è la ragione che quelli, che hanno Alveaj meglio fare non possono, che in una propria distanza piantarne nelle loro campagne, o giardini: mentrecche quando tutti gl'altri fiori sono terminati questi nell'Autunno sono in vigore, e pieni d'eccellenti virtù per il Mele.

Non si conosce sopra la terra insetto più dal Divino Creatore favorito, che le Api; perchè tutto ciò che da questo vi nasce, oltre la Cera, ed il Mele, d'inestimabili virtù è ripieno. Eccone una delle più singolari: questa consiste in riunire sotto gli Alveaj gli escrementi, o sieno uova, quali esposti al Sole generano picciole Mosche, che non sono Api, ma sono di figura rotonde mischiate di nero, della grandezza delle teste delle grosse spille; volano: il loro nome è Apiciuole, o Ventaruole. Ciascheduna Provincia con differente nome le chiama.

A vero dire tosto che ne' granari, o aje si portano, e s'introducono, tutte scacciano le Calendre dette ancora Charensons, che i grani del formento corrodono.

Non è bisogno di più rinnovare le Apiciuole, o Ventaruole, queste da granari, o dall'aje, quando sono una volta introdotte, più non si partono, da se moltiplicano, ed alcun danno giammai non apportano; e si possono veramente chiamare conservatrici delle biade. Io giudico, che questo succeda per un

un antipatia, che agisce tra queste due specie d'insetti.

Capitolo Settimo.

La maniera di nodrire, e d'ingrassare il Pollame senza grano, e con poco dispendio.

Il Signore Reaumur ha pubblicato il modo di far nascere i Polli in gran numero senza far covare le uova dalle Galline.

Io insegnerò il sicuro modo di nodrire, e d'ingrassare il Pollame senza grano, e con poco dispendio.

E stato mio dissegno, componendo questo picciolo libro, di trattare di tutto quello, che è a mia cognizione per procurare l'abbondanza nel Regno.

Questo metodo d'ingrassare il Pollame è di un considerabile risparmio de' grani, che per l'ordinario si consumano: Preferisce il Pollame i vermi della terra a ogn'altro cibo.

Si tratta dunque di farne venire l'abbondanza con poco dispendio.

A questo effetto aver bisogna una Casa di Campagna, avanti

la

la quale tante fosse si formino, quante ne fa duopo per la quantità del Pollame, che nodrire si vuole. Ciascheduna fossa deve essere larga circa una pertica per quadrato, e profonda circa tre piedi; fodrata internamente all'intorno di un muro imperfetto, e poi riempiuta di terra, in mezzo alla quale si formi un bucco capace di contenere due pieni Barili di sangue di Bue cavato da macelli de Beccari; si copra poi questo sangue di terra. Sopra queste fosse è necessario di mettervi de' legni, o fassine con de sassi sopravi, acciocchè il Pollame non possa graffiare per di sopra se prima i vermi ben formati non sieno.

Queste tali fosse si cominciano nella state, perchè il calore del Sole opera meglio in questa stagione, che nell'Inverno. Non di meno in qualunque stagione tosto che si ha consumato una fossa, questa subito nel sopradetto modo rinnovare si dee.

Prima che sieno terminate le fosse vi vorranno almeno tre mesi, acciocchè possano essere ben piene di vermi, per poi introdurne il Pollame.

Quando si vuole aprire una fossa si apra dalla parte del Mezzogiorno, acciocchè il Pollame possa riparato dal freddo graffiare, e mangiare.

Questo

Questo ingresso deve esser fatto a foggia di vallone, che a piedi della muraglia discenda, della quale bisogna levar le pietre, acciocchè il Bestiame facilmente discender, e ascender vi possa.

Nota: si apre una sol fossa per volta quando il Bestiame non ne ricerchi spazio maggiore.

Sembrami già udire le voci di tutti li Francesi comunicarselo l'uno all'altro dopo averne veduto il buon successo. Si certamente il Nostro adorato supremo Monarca Luigi XV. è caro a Dio; poichè egli ha prescelto il suo Regno per farvi nascere l'abbondanza.

Il Fine.

Proporzione de' Pesi, Per l'unione de' Sali di produzione, o essenze di fecondità col succo dei quattro Letami, detto Mestruo.

	℔.	℔.
à . i	di Sale . . . . . 180.	di mestruo.
à . .	$\frac{1}{2}$ ℔. . . . . . . 90.	
à . .	4 oncie. . . . . . . 45.	
à . .	2 oncie . . . . 22.	6 oncie.
à . .	1 oncia. . . . . . . 11.	3 oncie.
à . .	$\frac{1}{2}$ oncia. . . . . . . 5.	$7\frac{1}{2}$ oncie.
à . .	$\frac{1}{4}$ d'oncia. . . . . . . 2.	$9\frac{3}{4}$ d'oncia.
à drame	una . . . . . . 1.	$4\frac{3\frac{1}{2}}{4}$ d'oncia.
à scrupoli	$1\frac{1}{2}$	8. $\frac{1}{2}$ d'oncie.
à grani	quindeci.	$4\frac{1}{4}$ d'oncia.